

Pillnitz hatte im frühen Mittelalter eine Burg, die wahrscheinlich auf dem Hausberge stand. 1616 erbaute ein Herr von Loß ein Renaissanceschloß. Es lag links des Einganges zum Schloßpark. Die späteren Besitzer von Bünau verkauften 1694 Pillnitz an Johann Georg IV., Kurfürst von Sachsen, der es seiner Mätresse Fräulein von Neitschütz schenkte. Nach dem Tode der Neitschütz und dem kurz darauf erfolgten Tode des Kurfürsten, ließ dessen Nachfolger, August der Starke, Pillnitz einziehen. Es wurde verkauft, kam aber nach kurzer Zeit wieder in kurfürstlichen Besitz. 1705 erhielt es die Gräfin Cosel als Geschenk, Nachdem die Gräfin in Ungnade gefallen war, wurde Pillnitz 1718 abermals eingezogen und verkauft. Es fiel jedoch bald wieder an die Kammer. 1720 - 1724 ließ August der Starke das Wasser- und Berg-Palais von Pöppelmann im chinesischen Geschmack errichten. Etwa 70 Jahre später wurden Flügelgebäude zu beiden Seiten der Palais gebaut. 1818 brannte das Renaissanceschloß ab. An seiner Stelle wurde 1824 das Neue Palais mit kleinem Innenhof von Schuricht errichtet. Unter König August III., dem Sohn August des Starken, und in der folgenden Zeit diente das Schloß Wohnzwecken. Seit 1945 boten die Gebäude den Beständen der Staatlichen Gemälde-Galerie eine erste Unterkunft. Heute ist das Schloß Pillnitz mit seinen Parkanlagen ein kultur-historisches Erholungszentrum in- und ausländischer Touristen. - Die HO-Gaststätten Café Hausberg, Schloßschänke und Goldener Löwe bieten den Gästen einen angenehmen Aufenthalt.



Phonix-Druckerei Dresden





(B) (B) (G)

SPEISENKARTE
SCHLOSSCHÄNKE
PILLNITZ



HO-Gaststätte

Schloßschänke Pillnitz

8057 DRESDEN

August-Böckstiegel-Straße 10 Telefon 3 93 40

Preisstufe II

SEHR VEREHRTER GAST!

Wir begrüßen Sie herzlich in der Schloßschänke Pillnitz.
Unser bestreben wird es sein,
Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie gastronomisch bestens zu betreuen.

Gültig ab 20. 3. 1977

W. Felber Gaststättenleiter B. Balcerek Küchenleiter

SPEISEN

| Gulaschsuppe mit Brötchen | 0,85 |
|--------------------------------------------|------|
| Eierflockenbrühe mit Brötchen | 0,60 |
| Ragout fin mit Toast | 2,70 |
| | |
| Portion Goldbroiler, Rohkostbeilage, | |
| Kartoffeln | 3,95 |
| Zigeunerbraten, Rohkostbeilage, Kartoffeln | 3,60 |
| Schweinssteak au four, Rohkostbeilage, | |
| Pommes frites | 4,50 |
| | |
| Gemischte Käseplatte, Butter und Brot | 2,40 |
| Saftschinken, Butter und Brot | 3,15 |
| Raffiniertes Bratenbrot | 3,20 |
| Garniertes Salamibrot | 2,05 |
| Pikanter Rindfleischsalat, Weißbrot | 2,55 |
| | |

FERTIGE SPEISEN und PFANNENGERICHTE entnehmen Sie bitte der Tageskarte

Bitte, beachten Sie folgende Hinweise:

Warme Speisen 11.00 — 14.30 Uhr
Kalte Speisen 17.00 — 22.00 Uhr
Ausschankschluß 22.45 Uhr

Im I. und IV. Quartal nehmen wir gern Ihre Bestellungen und Wünsche für Kalte Platten außer Haus entgegen.

EISSPEZIALITÄTEN

| Erdbe | ereis | 1, |
|---------|---------------------------------------------|------|
| Erdbe | ereis mit Schlagsahne | 2,20 |
| Frücht | eeisbecher mit Schlagsahne | 2,95 |
| Portion | n Schlagsahne | 1,20 |
| | | |
| GEBA | CK | |
| Stück | Obstgeleetorte | 1,20 |
| Stück ! | Nougat-Buttercremetorte | 1,35 |
| Stück | Schoko-Sahne-Torte | 1,65 |
| | | |
| WARN | ME GETRANKE | |
| Tasse | Bohnenkaffee, komplett | 0,84 |
| Tasse | Bohnenkaffee, schwarz | 0,75 |
| Tasse | Bohnenkaffee mit Zucker | 0,77 |
| Tasse : | Bohnenkaffee mit kond. Volllmilch | 0,82 |
| Kännd | hen Bohnenkaffee, komplett | 1,68 |
| Känne | hen Bohnenkaffee, schwarz | 1,50 |
| Känno | hen Bohnenkaffee mit Zucker | 1,54 |
| Kännc | hen Bohnenkaffee, kond. Vollmilch | 1,64 |
| Tasse ! | Malzkaffee, komplett | 0,29 |
| Kännd | hen Malzkaffee, komplett | 0,60 |
| Glas s | chwarzer Tee mit Zucker | 0,30 |
| Glas s | chwarzer Tee mit Zucker und Zitrone | 0,40 |
| | chwarzer Tee mit Zucker und d. Vollmilch | 0,37 |
| Glas h | eiße Zitrone mit Zucker | 0,80 |
| | | |

In den Monaten Mai bis September Gebäck und Getränke von 15 bis 17 Uhr

| SPIRITUOSEN | 4 el |
|-------------------------|------|
| Weinbrand Grand Reserve | 3,50 |
| Weinbrand Auslese | 2,44 |
| Weinbrand Edel | 2,10 |
| Weinbrand Normal | 1,80 |
| Weinbrand Triumpf | 1,84 |
| Sowjetischer Wodka | 2,— |
| Wodka Wyborowa | 2,— |
| Wodka Zubrowka | 2,10 |
| Wodka Lunikoff | 1,30 |
| Doppelkom | 1,54 |
| Korn | 1,36 |
| Mokka Edel | 1,70 |
| Kaffee Edel | 1,50 |
| Eierlikör | 1,60 |
| Edelkirsch | 1,30 |
| Kirsch Whisky | 1,30 |
| Halb und Halb | 1,30 |
| Boonekamp | 1,30 |
| Radeberger Bitter | 1,20 |
| Stonsdorfer | 1,20 |
| Pfefferminz | 1,10 |

Außer Eierlikör werden auf Wunsch auch 2-cl-Gläser ausgeschenkt

Das Spirituosenangebot richtet sich je nach Wareneingang

Zigarren und Zigaretten erhalten Sie am Büfett bzw. an der Garderobe

Wir hoffen,

Sie haben sich in unserem Hause wohlgefühlt und waren mit unseren Leistungen zufrieden, sei es im Service oder mit unserer Küche.

Leitung und Mitarbeiter
SCHLOSS-SCHÄNKE PILLNITZ





SCHLOSSCHÄNKE
PILLNITZ

MO

HO-Gaststätte Schloßschänke Pillnitz

8057 DRESDEN
August-Böckstiegel-Straße 10
Telefon 39340
W. FELBER, Gaststättenleiter

Preisstufe II

Cobblers Cocktails Cherry-Cobbler Martini-Sweet 1.95 . 3.65 Auslese, Cherry, Sekt, Friichte Gin, Wermut, Angostura Champagner-Cobbler 3.55 2.30 Auslese, Curação, Sekt, Früchte Whisky, Wermut, Angostura Auslese, Curação Zitrone Fancy-Drinks 2.45 White Lady . . Wodka-Juice 4.__ Gin, Curação, Zitrone Gin-Juice . . . 6 cl 3.15 2.85 Baumeister . . . , , , Wodka-Pepsi-Cola . . . 6 cl 3.90 Curação, Wermut, Sekt, Angostura Ohio 3.25 Curação, Whisky, Wermut, Sekt, Angostura Glas Sekt 150 g Rotkäppchen oder Schloßberg 4.60 Auslese, Schwedenpunsch, Sekt, Angostura Glas Sekt mit Mandarinen . . . 3.25 Spirituosen **Fizzes** Gin-Fizz 2.80 Polnischer Wodka Gin, Zitrone, Zucker, Soda Weinbrand Auslese 2.44 Brandy-Fizz 4.20 Auslese, Zitrone, Zucker, Soda SU-Brandy 3.16 Grande Reserve 3.50 Ratsherr-Whisy 2.10 **Flips** Zitronen-Flip 3.15 Mokka-Edel-Likör 1.70 Auslese, Zitronenlikör. Ei Cherry Brandy 1.30 Butterfly 3,10 Auslese, Kakao-Nuß, Sahne, Ei